

KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

der **Südtiroler Gasthausküche**
dalla cucina della **Locanda Sudtirolese**

Zweierlei vom Terlaner Spargel

mit wachswweichem Freilande vom *Buchhütterhof*,
dazu hausgebackenes „Vinschgerle“

Duo di asparagi di Terzano
con uovo barzotto da allevamento all'aperto del maso *Buchhütter*,
accompagnato da un „Vinschgerle“ fatto in casa
€ 16,90 ✂

Marinierte Rote Beete mit Himbeer-Estragondressing,

mit Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei *Burghof*
auf Linsenhummus, dazu Walnüsse und hausgemachtes Kartoffelbrot
Barbabietola rossa marinata con condimento ai lamponi e dragoncello,
praline di formaggio fresco biologico di capra dal maso *Burghof*
su hummus di lenticchie con noci e pane di patate fatto in casa
€ 14,90 ✂

SUPPEN / ZUPPE

der **Südtiroler Gasthausküche**
dalla cucina della **Locanda Sudtirolese**

Cremesuppe vom Terlaner Spargel

verfeinert mit kleinen Brotwürfeln und Petersilienöl
Crema d'asparagi di Terzano
con crostini di pane e olio al prezzemolo
€ 9,80 ✂

Schnittlauchfrittaten in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

auch vegetarisch möglich
Celestina all'erba cipollina in brodo di manzo e verdure
disponibile anche in versione vegetariana ✂
€ 8,20

Zwei Speckknödel in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

Due canederli allo speck in brodo di manzo e verdure
€ 9,50

Vorspeisen als große Portion / porzione grande
+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze
+ € 1,00 - 2,50

WARMER VORSPEISEN / PRIMI PIATTI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Hausgemachte Schüttelbrot-Ravioli

gefüllt mit würzigem Südtiroler Almkäse
serviert auf feiner Creme vom Terlaner Spargel und Frühlingslauch

Ravioli fatti in casa al „Schüttelbrot“
ripieni di formaggio di malga altoatesino
serviti su crema d'asparagi di Terlano e cipollotto

€ 15,90 

Kartoffel-Petersiliengnocchi

serviert mit einer Sauce aus frischem Terlaner Spargel

Gnocchi di patate e prezzemolo
serviti con una salsa di asparagi freschi di Terlano

€ 15,90 

Nalser Bärlauch-Pressknödel

serviert auf fruchtiger Tomatensauce

Canederli schiacciati all'aglio orsino di Nalles
su salsa di pomodoro fruttata

€ 12,80 

Weitere Vorspeisen / altri primi piatti

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce

vom Südtiroler Rind- und Schweinefleisch
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale sudtirolese
€ 10,80

Spinatspätzle

mit Rahm und Schinken - auch vegetarisch möglich 
Gnocchetti agli spinaci fatti in casa con panna e prosciutto
- disponibili anche in versione vegetariana 
€ 10,20

Vorspeisen als große Portion / porzione grande
+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze
+ € 1,00 - 2,50

HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Saftig, würziges Gulasch vom Südtiroler Rind mit zwei Speckknödel

Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck
€ 20,90

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal

serviert mit Kartoffelwürfeln, Blumenkohl und Sauce vom Bergsafran vom *Hauserhof*

Filetto di salmerino della Val Passiria arrostito con cubetti di patate e cavolfiore
servito su salsa allo zafferano del maso *Hauserhof*

€ 29,20

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Reis und gemischten Salat

Bistecca di manzo nostrano alla cipolla con riso e insalata mista
€ 29,90

Frischer Terlaner *Margarete* Spargel

mit Salzkartoffeln, gekochtem Bauernschinken und Bozner Sauce
Asparagi freschi di Terlan con patate lesse, prosciutto contadino cotto e salsa bolzanina
€ 25,90

Steak vom *Wippland*-Schweinerücken mit Parmesan-Kruste

serviert mit frischem Terlaner Spargel und Bärlauch-Kartoffeln
Bistecca di sella di maiale *Wippland* con crosta di parmigiano
servita con asparagi freschi di Terlan e patate lesse all'aglio orsino
€ 28,70

Gebratene BIO-Kräutersaitlinge von *Kirnig*

serviert auf Sellerie-Petersilien-Creme mit Kartoffelrösti und grünen Spargeln
Funghi cardoncelli biologici di *Kirnig* arrostiti
serviti su crema di sedano e prezzemolo con rösti di patate e asparagi verdi
€ 19,90 🍴

Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti

In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte e confettura di mirtilli rossi
€ 22,50

Entrecôte vom Südtiroler Rind mit Kräuterbutter,
hausgemachten Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse

Bistecca di manzo sudtirolese alla griglia con burro alle erbe,
crocchette di patate fatte in casa e verdura cotta fresca
€ 28,90

DESSERT / DOLCI

der **Südtiroler Gasthausküche**
dalla **cucina della Locanda Sudtirolese**

Traditionelle gebackene Krapfen

gefüllt mit Mohn oder Marille - je Stück

Krapfen tradizionali fritti

ripieni al papavero o albicocca - al pezzo

€ 2,20

Affogato Apollonia - Espresso, 1 Kugel Haselnusseis von *Hiesig*,
ein Schuss hausgemachter Nusseler, frische Sahne und Kürbiskernkrokant

Affogato Apollonia - café espresso, gelato alla nocciola *Hiesig*,
nocino fatto in casa, panna fresca e croccante di semi di zucca

€ 6,50

Hausgemachte Kuchen

mit Eiern von glücklichen Freilandhühnern *Buchhütterhof*

Torte fatte in casa con uova di galline felici da allevamento all'aperto *maso Buchhütter*

€ 5,00

mit frischer Sahne / con panna fresca

+ € 0,80

Weitere Desserts / altri dolci

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti

€ 7,50

Hausgemachtes Sorbet - je Kugel

Sorbetto a cucchiaio fatto in casa

€ 2,90

Törtchen vom Schokolademousse

mit Himbeersorbet und Maracuja

Tortino di mousse al cioccolato con sorbetto ai lamponi e maracuja

€ 10,90

Dazu passend als Dessertwein empfehlen wir:
Come vino da dessert Vi consigliamo:

Rosenmuskateller Pasithea Rosa | *Kellerei Gírlan*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 7,50

Goldmuskateller Passito Baronesse | *Kellerei Nals Margreid*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 9,70